



メニュー画像はこちらから。
Scan here to view the menu photo.

Array | 冬のメニュー

Winter Menu

11:00
▼
17:00
ラストオーダー^{16:00 L.O.}

冬のワンプレートランチ Winter, one plate lunch

〈アペリティフ〉 Aperitif

展覧会スペシャルコース《SPRING RIGING》から
ノンアルコールカクテル“Spring サワー”

Non-alcoholic cocktail inspired by the painting “Spring Sour” from the
special exhibition menu 《SPRING RIGING》

・・・

〈ワンプレート〉 On a plate

鰯のブランダードのタルティーヌ

ベーコンのアクセント

Cod brandade tartine with bacon accents

●

かぼちゃと人参のポタージュ クミンの香り

Pumpkin and carrot potage soup with cumin aroma

●

ベーコンと鶏もも肉のプロsciutto 柚子胡椒風味

Bacon and chicken thigh prosciutto with yuzu pepper flavor

●

ローストビーフ 鬼おろしのピナグレッチャソース

Roast beef with grated radish with vinagret sauce

コーヒー又は紅茶又はハーブティー
追加料金 ¥350

Optional Coffee or Black Tea or Herb Tea for an additional ¥350

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント
追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu ¥350

¥2,800

冬のランチコース Winter, lunch course

ベーコンと根菜のブイヨンスープと フロマージュプランのタルティーヌ

Bacon and root vegetable bouillon soup and fromage blanc tartine

メインディッシュをお選びください
Main Dish choice of

1. ハーブでマリネした鶏もも肉のロティ マスタードソース
Herb-marinated chicken thigh roti with mustard sauce

2. 三重県熊野産 真鯛のパヴェ

生姜香るアルベルソース

Pavé red sea bream from kumano,Mie Prefecture,
with ginger-flavored albert sauce

3. レストラン「アレイ」シェフ特製ビーフシチュー
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew +¥600

パン又はライスをお選びください
Choice of Bread or Rice

▼

〈デザート〉 Dessert

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント
Glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu

※追加料金700円で別のデザートプレートもご利用いただけます。
A different dessert plate is available for an additional ¥700

▼
コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,600

カジュアルランチセット Casual lunch Sets

A. 粗挽きハンバーグ デミグラスソース
Coarsely ground hamburg steak with demi-glace sauce

パン又はライスをお選びください。
Choice of Bread or Rice

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,900

B. 牛ロースのステーキ サラダ添えセット
Beef loin steak with salad

パン又はライスをお選びください。
Choice of Bread or Rice

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥3,300

C. オリジナルシーフードカレー セット
Original seafood curry

サラダ
Salad

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,700

グラスデザート：ブランマンジェ 柚子のアクセント
追加料金 ¥350

Optional glass dessert : Blancmange with a touch of yuzu ¥350

TABLE FOR TWO Menu

低カロリーなヘルシーコース 506.2Kcal
Low-calorie healthy course

サラダ Salad	野菜と魚介のせいろ蒸し Steamed vegetables and seafood	パン Bread
--------------	---	-------------

* オニオンドレッシング、アイオリソースでお召し上りください。
* Served with two kinds of dressing, onion and aioli source

コーヒー又は紅茶又はハーブティーをお選びください
Choice of Coffee or Black Tea or Herb Tea

¥2,400

アラカルト A la Carte

ベーコンと根菜のブイヨンスープ
Bacon and root vegetable bouillon soup

¥800

「アレイ」グリーンサラダ
“Array” green salad

¥950

オリジナルシーフードカレー
Original seafood curry

(ラージサイズ + ¥600)

¥1,800

粗挽きハンバーグ デミグラスソース
Coarsely ground hamburg steak with demi-glace sauce

¥1,900

牛ロースのステーキ サラダ添え
Beef loin steak with salad

¥2,300

【和食】シェフ特製のローストビーフ丼
【Japanese food】Chef's special roast beef bowl

¥2,600

ハーブでマリネした鶏もも肉のロティ
マスタードソース
Herb-marinated chicken thigh roti with mustard sauce

¥2,000

三重県熊野産 真鯛のパヴェ
生姜香るアルベルソース
Pavé red sea bream from kumano,Mie
Prefecture,with ginger-flavored albert sauce

¥2,000

レストラン「アレイ」シェフ特製
ビーフシチュー
Restaurant “Array” Chef’s special beef stew

¥2,400

パン又はライス
Bread or Rice

¥600

* 表示価格はすべて税込みです。
* 一部メニューにて原因となる食材を使用しています。
アレルギーをお持ちの方はアレルギー様のものにお尋ねください。

* 仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。
* All prices include tax.
* Some dishes may contain ingredients that can cause allergies.
Please consult with our staff if you have any allergies.

* Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.